

## VERONA, 71° CONGRESSO NAZIONALE DI ASSOENOLOGI

*La delegazione del Friuli Venezia Giulia guidata dal Presidente Rodolfo Rizzi e dal consigliere nazionale Daniele Calzavara.  
Bruno Pizzul grande protagonista del talk show "vino & sport"*



### I NOSTRI ENOLOGI A VERONA

Sarà ricordata a lungo e positivamente l'edizione 2016 del 71° Congresso Assoenologi ( Verona, 2-5 giugno 2016 ) , cui la delegazione regionale del Friuli Venezia Giulia ha dato un significativo contributo sia tecnico che d'immagine , con i delegati e vari sponsor della Regione chiamati più volte a portare le proprie esperienze e conoscenze .

Gli enologi sono intervenuti puntualmente nei laboratori e nei talk show, veramente di alto livello , riservando al " nostro " **Bruno Pizzul** un supplemento d'applausi ed apprezzamenti .



## SCIENZA, SPETTACOLO E COMUNICAZIONE D'ALTO LIVELLO

L'appuntamento annuale degli enologi enotecnici italiani si è svolto a Verona, nel ponte del 2 giugno, con un programma particolarmente ricco e importante, per le attuali tematiche affrontate e per la presenza di illustri personaggi. Due giorni di relazioni, talk show e degustazioni, e un'ambiziosa serata di gala al Palazzo della Gran Guardia, sotto la sapiente regia di **Bruno Vespa**, già anfitriore dei precedenti due congressi, con ospiti d'eccezione: da **Letizia Moratti**, a **Vittorio Sgarbi**, al maestro **Giovanni Allevi**. Con l'occasione il presidente delle Poste Italiane **Luisa Todini** ha presentato l'annullo filatelico speciale dedicato ai 125 anni di Assoenologi. Presente anche il ministro Martina, che ha voluto così sottolineare la sua particolare vicinanza al mondo del vino italiano e agli enologi.



## VINO E SPORT

**Bruno Pizzul** - grande giornalista sportivo - ha simpaticamente condotto il faccia a faccia su **"Vino e Sport"** a cui hanno partecipato: **Francesco Moser, Jarno Trulli, Demetrio Albertini e Mario Corso**. Tutti, tra l'altro, appassionati di vino e in parte produttori. In collegamento telefonico da Londra è intervenuto anche **Claudio Ranieri**, allenatore del Leicester, neocampione della Premier League inglese. "E' meglio non incoraggiarli sul bere" ha detto Ranieri riferendosi con una battuta ai giocatori della sua squadra.



## IL RUOLO DELL' I.G.A. E DELL'UNIVERSITA' DI UDINE

Alla "Ricerca scientifica internazionale" sono stati dedicati cinque interventi. **Attilio Scienza**, docente di viticoltura all'Università degli Studi di Milano, ha parlato della "*Sfida della ricerca genetica per contrastare gli effetti del cambiamento climatico e dei parassiti della vite*". Partendo dal paradosso della nave di Teseo, quale metafora della tradizione e innovazione in viticoltura, Scienza ha ribadito ancora una volta l'importanza di vincere le paure dei consumatori nei confronti dell'innovazione genetica, oggi resa necessaria dalle nuove esigenze, dal rispetto dell'ambiente, al cambiamento climatico, al contenimento dell'utilizzo dei fitofarmaci, alla salvaguardia della salute. "Alla ricerca viene richiesta una risposta risolutiva alle emergenze ambientali e parassitarie - ha spiegato il professore - con gli strumenti delle biotecnologie, nuova frontiera del sapere scientifico.



*Attilio Scienza*

In questi ultimi anni il mondo accademico e imprenditoriale italiano ha sviluppato con tecniche di miglioramento genetico tradizionale, nuovi portinnesti (la serie M dell'Università di Milano) e nuovi vitigni tolleranti le malattie crittogamiche (**IGA e Università di Udine**), coinvolgendo nella ricerca e nella diffusione dei risultati istituzioni e importanti produttori vinicoli riuniti nella la società Winegraft".



*Pausa, Pizzul, Rizzi*

### **AMPIO SPAZIO ALLA RICERCA E SPERIMENTAZIONE INTERNAZIONALE**

**Monika Christmann**, responsabile dell'Istituto per l'Enologia della Hochschule di Geisenheim nonché presidente dell'Oiv, insieme al presidente della stessa scuola, **Hans-Reiner Schultz**, hanno relazionato su quale sarà, in base ai loro studi, *"La viticoltura e l'enologia del prossimo trentennio"*.



*Monika Cristmann*

"Dobbiamo affrontare i cambiamenti - ha esordito la Christmann - e sebbene le nuove tecnologie siano guardate con sospetto, occorre spiegare che di fronte alle tematiche attuali esse sono necessarie". Miglioramento genetico e tecnologie mirate sono necessari per affrontare il cambiamento climatico e per preservare il territorio. I sistemi di produzione oggi devono necessariamente basarsi sulla conoscenza scientifica.



*MA HUIQUIN*



*Rizzi, Diverio, Peterlunger*

**Philippe Darriet**, direttore dell'Unità di ricerca in enologia dell'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin dell'Università di Bordeaux, ci ha aggiornato sulla ricerca in Francia, presentando un lavoro sul *"Mantenimento e valorizzazione della tipicità aromatica dei vini"*. La complessità aromatica è ciò che fa grande un vino. Occorre pertanto conservarla e valorizzarla. E oggi, di fronte ai cambiamenti climatici, che spingono sull'aumento dell'alcolicità, occorre trovare nuove tecniche in cantina e in vigneto per preservarla.

E infine la *Scuola americana e le ultime ricerche* con **Ron C. Runnebaum**, professore di Enologia al Dipartimento di viticoltura ed enologia dell'Università della California di Davis, che ha portato alcuni esempi di sostenibilità in cantina. La Teaching & Research Winery dell'Università di Davis (California) e il Jess S. Jackson Building per l'Enologia Sostenibile - ci ha spiegato Runnebaum - hanno il compito di dimostrare l'uso a impatto zero di acqua e di energia nelle operazioni di cantina. La cantina

sperimentale dell'Università di Davis ha inoltre studiato innovative tecniche per spiegare le relazioni che esistono tra le caratteristiche del vigneto e quelle del vino ottenuto. Questo attraverso procedure altamente controllate e ripetibili in piccola scala, in cantina, soprattutto attraverso la temperatura. Una panoramica di queste possibilità e di esempi di progetti in atto dimostrano che esistono delle opportunità di estendere queste nuove conoscenze enologiche dal mondo accademico a quello dell'industria.



*Luisa Todini*



*Bruno Vespa e Luisa Todini*

Alla tecnica di appassimento delle uve e alla possibilità di controllarlo hanno dedicato le loro relazioni, nell'ambito del 71° congresso di Assoenologi, **Fabio Mencarelli**, direttore del Dipartimento di Scienze e tecnologie alimentari dell'Università della Tuscia e **Mario Pezzotti**, docente di Genetica agraria all'Università di Verona. Entrambi hanno fatto il punto sulle ricerche che hanno condotto nel veronese, focalizzate sull'Amarone. Mencarelli ha esposto i risultati di uno studio sulla "Gestione tecnologica dell'appassimento per la qualità dei vini" alla quale ha partecipato anche Daniele Accordini, direttore della Cantina Valpolicella Negrar, consigliere nazionale di Assoenologi.



*Vespa e Sgarbi*

### NOI DI SALA

Scienza, prima di tutto, ma anche cultura a 360 gradi. Ecco quindi l'inserimento nel programma dei lavori congressuali di due momenti marginali, ma importanti: il confronto con chi il vino lo vende (Noi di Sala) e con chi lo consuma ed è un campione dello sport.

**Enzo Vizzari** - direttore delle Guide de l'Espresso - nell'appuntamento "Noi di Sala" (nome dell'associazione nata nel 2012 a Roma da un gruppo di professionisti dei più importanti ristoranti di Roma) ha condotto un "Faccia a faccia" con rinomati professionisti della ristorazione, tra cui: **Marco Reitano**, del ristorante "La Pergola"; **Matteo Zappile** de "Il Pagliaccio", **Luca Boccoli** del "Settembrini", **Alessandro Pipero** del "Pipero al rex"; **Giuseppe Palmieri** della "Osteria Francescana" e **Alessandro Tomberli** di "Enoteca Pinchiorri".



### *Enzo Vizzari*

Ne è emerso che il servizio in sala, che oggi, in Italia, purtroppo, non è sempre adeguato alla qualità della nostra cucina, vale tanto quanto "i fornelli", ed è importantissimo, perchè chi è in sala è colui che "vende il ristorante". Ben vengano quindi i grandi chef, ma poi a far quadrare i conti di ogni grande ristorante, ci deve pensare chi "vende" e chi racconta i piatti al cliente, e chi gestisce la cantina. Ovvero, la "sala".

Non sono mancate poi sessioni di degustazione vini. La prima di approfondimento dei vini veneti e la seconda sui vini tedeschi (dopo i francesi e gli spagnoli protagonisti delle precedenti due edizioni).

Le analisi sensoriali sono state condotte da **Daniela Scrobogna** e **Paolo Lauciani** della Fondazione italiana sommelier.



*Ministro Martina ( con Fede e Tinto )*

## **NON SOLO VINO, MA ANCHE CULTURA E ARTE**

Il Palazzo della Gran Guardia è stato lo scenario di una ricchissima serata di gala, accompagnati dal grande anfitrione di Rai Uno, **Bruno Vespa**, che ancora una volta è stato al fianco degli enologi italiani. Ospiti della serata: **Letizia Moratti** che, sulla base delle esperienze avute a San Patignano, ha spiegato come la vitivinicoltura può divenire utile terapia per il recupero delle dipendenze; **Sandro Boscaini**, presidente di Federvini e di Masi Agricola, sul palco con il direttore generale di Veronafiere **Giovanni Mantovani**, che hanno ribadito l'importanza di fare squadra; **Dario Stefano**, che ha parlato del disegno di legge sull'istituzione dell'insegnamento di storia e civiltà del vino nelle scuole; **Luisa Todini**, presidente di Poste Italiane, che ha effettuato ufficialmente l'annullo filatelico speciale dedicato ai 125 anni di Assoenologi; **Vittorio Sgarbi**, che ci ha accompagnato in un viaggio alla scoperta della frequenza e dell'importanza del "Vino nell'Arte" e infine il maestro **Giovanni Allevi**, che ci ha condotto in un' esaltante esperienza musicale.



*Riccardo Cottarella*

*Il 71° Congresso nazionale si è svolto con il patrocinio del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, di Veronafiere di Vinitaly, della città di Verona, della Regione Veneto e con gli auspici del Banco Popolare e del Simei.*



*Valdesolo, Fregolent, Rabino, da dx.*



*Diverio, Valdesolo, Peterlunger, da dx.*





*Ezio Rivella e Marco Rabino*





*Sponsor ufficiali le seguenti aziende: Aeb, Amorim Cork Italia; Apra; **Colombin(Trieste)** ; Della Toffola Group; Enartis; Enò; Enolife; Enoplastic; Gai Macchine Imbottigliatrici; Garbellotto; HTS Enologia; MBF; Nomaticorc; Pall; Perdomini IOC; Robino & Galandrino; Toneleria Nacional; **Tonutti Tecniche Grafiche(Fagagna)** ; Vason Group; Vetri Speciali; **Vivai Cooperativi Rauscedo.***



*Tonutti Tecniche Grafiche(Fagagna)*



***Tutte le foto sono di Claudio Fabbro***

[info@claudiofabbro.it](mailto:info@claudiofabbro.it);  
[www.claudiofabbro.it](http://www.claudiofabbro.it)

*Verona , 2-4 giugno 2016*